

女性が好きや得意を生かして働けるビジネスモデルを築き、アジアで需要発掘推進中

イギリスの伝統文化『シュガークラフト』を日本のお菓子作りに取り入れた技術を、短期間で習得できる日本初の『アイシングクッキー』資格をはじめ、20種以上の講座を開講、主に育児世代の女性の社会進出と、サロネーゼという職業の普及に貢献している。(サロネーゼとは、好きなことや得意なことを生かして、自宅などで教える女性のことである。)インバウンドや海外展開などにより、和の文化を世界へ発信するための活動も積極的に行っている。従業員は全員女性で、柔軟な勤務形態で採用している。

● 所在地 兵庫県芦屋市大原町4番2号
● 電話/FAX 0797-26-6511 / 0797-22-5551
● URL <http://salone-ze.com>
● 代表者 代表取締役社長 桔梗 有香子

● 設立 2015年
● 資本金 500万円
● 従業員数 18人



需要獲得

市場性の高いアジアを中心に海外事業の拡大を推進中

サロネーゼ普及の講座開設のため、2017年10月に台湾、2018年5月に香港に、2019年2月にシンガポールに子会社を設立し、2019年前半には中国・上海への子会社設立に向けて準備をしている。同社のレシピ本も日本だけでなく、台湾・香港・中国本土で5種類が翻訳出版されている。サロネーゼの海外在住講師は香港で70名、台湾では1年で200名増加し、海外在住講師数は350名以上に上っている。材料や道具の9割を現地で採用し、海外で講師となっても活動しやすいような仕組みを構築している。



台湾誠品書店で会社設立記念イベント開催

地域内の企業・和菓子職人と提携し幅広い講座を開発

同社の本部・事務局がある兵庫県芦屋市の和菓子屋、杵屋豊光合資会社と提携し、伝統を守りながらも新規性の高い「練り切りアート®」を開発。日本だけでなく海外でも人気が高く、2018年12月には練り切り本「かわいいねりきり」(日東書院)が発売された。また、株式会社ソニークリエイティブプロダクツとのライセンス契約により、ピーターラビットのアイシングクッキーや練り切りアート、デコカップケーキの講座も期間限定で開講。株式会社富澤商店との共同開発により、「デコ食パン®」認定講座を開発している。



海外からの注目度も高い「練り切りアート®」

講師の育成に向け経営ノウハウを伝授、成長の機会を提供

2018年秋より、サロネーゼ育成講座を開講。経営ノウハウを所属講師にわかりやすく伝授するために、カリキュラムやテキストを作成した。「10年後もサロネーゼとして活躍できるように」社長自らが経営のノウハウを講師に教え、サロネーゼとしてのそれぞれの経営ビジョンの考え方や経営力を身に着ける機会を作っている。また、全国にいる9,500名以上の認定講師がともに活動し、成長できるコミュニティや交流会、勉強会、チャリティーイベント、年に1度全国から講師が集まるカンファレンスを開催している。



サロネーゼ育成講座で経営ノウハウを伝授

サービス